

# グリルマスター になろう



## Weberグリルの 世界へようこそ

お子様にも喜ばれるファミリークラシックから、日本で馴染みのある食材などを使ってウェーバーだから出来る調理の幅を体験できます。椎茸の肉詰め、グリルチキンのマリネ、マルゲリータピザ、プルドポーク、ブレッドプディングをご自身で準備して調理します。バーベキューのヒーローになること間違いなし!

RECIPE CARD

## BACKYARD HEROES

肉詰めしいたけ

マルゲリータピッツァ

ガーリックレモンチキン


プルドポークサンド


ブレッドプディング





# 肉詰めめしいたけ

 仕込み時間:  
10分

 調理方法:  
直火

 グリル温度:  
200℃

## 材料:


シイタケ(大きいサイズ)	5個
生つみれ	100g
大葉	5枚
焼き鳥のタレ	20ml
塩	2g
胡椒	2g
オリーブオイル	20ml


## 調理方法:

1. グリル庫内の温度を200℃にセット
2. シイタケの柄の部分を取り、かさの中につみれをたっぷり入れる
3. 上から塩、胡椒を振り、オリーブオイルを塗り、大葉を乗せる
4. シイタケをグリルに直火で入れ、5分程焼く
5. 上から焼き鳥のタレを塗り、更に3分焼く
6. お肉の中心温度が73℃以上になっていれば完成



# マルゲリータピッツァ

 仕込み時間:  
20分

 調理方法:  
直火

 グリル温度:  
250℃

## 材料:


ピザ生地	1枚
トマトソース	50ml
モッツアレラチーズ	100g
ミニトマト	50g
バジル	10g
(お好みでバジルソース)	


## 調理方法:

1. グリル庫内温度を250℃にセット
2. グリルが温まったらピザストーンを入れ、8分間温める
3. ピザ生地にはトマトソース、モッツアレラチーズ、ミニトマトを乗せ、お好みでバジルソースをかける
4. 温まったピザストーンの上にピザを乗せ、10分程焼く
5. 上がこんがり、生地の下もこんがり焼けていれば完成



# ガーリックレモンチキン

 仕込み時間:  
30分

 調理方法:  
直火

 グリル温度:  
250℃

## 材料:


骨付き鳥モモ	2個
レモン	1個
おろしニンニク	大さじ1
ケイジャンスパイス	10g
オリーブオイル	20ml
塩	5g
胡椒	5g


## 調理方法:

1. グリル庫内の温度を200℃にセット
2. ビニール袋にレモン汁を1個分、おろしニンニク、ケイジャンスパイス、オリーブオイル、塩、胡椒を混ぜ、鶏肉を入れ30分漬ける
3. 漬けた鳥を皮面を下にしてグリルに置き、5分程焼く
4. ひっくり返し、更に5分程焼く。骨に当たる位の肉の中心温度が73℃で完成



# プルドポークサンド

 仕込み時間:  
15分

 調理方法:  
遠火

 グリル温度:  
150℃

## 材料:

豚肩ロース	400g
ケイジャンスパイス	30ml
バーベキューソース	100ml
バンズ	4個
キャベツ千切り	100g
マヨネーズ	200g
オリーブオイル	30ml
塩	5g
胡椒	5g


## 調理方法:


1. グリル庫内の温度を150℃にセット
2. 豚肩ロースにケイジャンスパイスを振り、オリーブオイルをかける
3. グリルに遠火で2時間程焼き、肉の中心温度が73℃以上で取り出す
4. 豚肩ロースをアルミホイルに包み、再度グリルの中へ入れ、1時間焼く
5. 肩ロースの中心温度が90度以上で取り出し、ミートクローやフォーク等でほぐす。バーベキューソースを加え、良くあえる
6. キャベツの千切り、マヨネーズ、胡椒を混ぜコールスローを作って置く
7. バンズの断面を下にして直火で30秒程焼き目を付ける
8. バンズにコールスローとプルドポークを挟み、完成





# ブレッドプディング

 仕込み時間:  
10分

 調理方法:  
遠火

 グリル温度:  
200℃

## 材料:

食パン	3枚程
卵	3個
牛乳	400ml
砂糖	70g
バニラエッセンス	3滴

## 調理方法:

1. グリルの庫内温度を200度にセット
2. パンを一口大サイズにカットし、バットに敷く(ホイルパン、ドリップパンなどで焼くと、後処理が楽)
3. 卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを混ぜ、パンの容器に流し込む
4. 遠火に置き、15分間焼く
5. ふっくら盛り上がり、中の水分が固まっていれば完成

\*お好みで上にマシュマロや、シナモンシュガーを掛けて焼くのも◎。中にチョコチップやレーズンを入れて焼き上げても美味しいです。



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE